Приготовление кваса

Дикие Хозяйки

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Рецепты приготовления кваса. По материалам сайта КУЛИНАРНАЯ КНИГА «диких» хозяек.

- "Дикие" ХОЗЯЙКИ
  - СОВРЕМЕННЫЕ РЕЦЕПТЫ
    - Квас домашний
    - Квас медовый
    - Квас русский
    - Квас сухарный
    - Квас Петровский
    - Квас белый
    - Квас северный
    - Квас яблочный (сидр)
    - Яблочный сидр. Упрощенный вариант приготовления
    - Квас яблочный с грушами
    - Квас вишневый
    - Квас из черной смородины
    - Квас клюквенный
    - Квас лимонный
    - Квас из клубники
    - Квас мятный
  - СТАРИННЫЕ РЕЦЕПТЫ
    - Приготовление ржаного и ячменного солода:
    - Квас русский
    - Квас обыкновенный
    - Квас обыкновенный другим способом
    - Квас обыкновенный третьим способом
    - Квас хлебный красный
    - Квас хлебный белый
    - Квас суточный
    - Квас суточный другим способом
    - Кислые щи

"Дикие" ХОЗЯЙКИ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ КВАСА

СОВРЕМЕННЫЕ РЕЦЕПТЫ

Квас домашний

Ингредиенты: 500 г ржаных сухарей, 40 г дрожжей, 200 г сахарного песка, 50 г изюма, 5—10 побегов свежей мяты, 3–4 листочка черной смородины, 4 л воды.

Хлеб нарезать ломтиками и подсушить в духовке до образования темно-коричневого цвета. Сухари залить кипятком и дать настояться в тепле 3–4 ч. Сусло (если квас готовится не в настойном чане) процедить через несколько слоев марли, добавить в него сахар, разведенные в стакане сусла дрожжи, мяту, листья смородины и, накрыв посуду тканью, дать квасу настояться в теплом месте 10–12 ч.

Когда сусло хорошо перебродит, его следует вновь процедить и разлить по бутылкам, в каждую из которых положить по нескольку изюминок. Бутылки хорошо укупорить и поставить в холодильник. Через 3 суток квас готов.

Квас медовый

Ингредиенты для кваса: 400 г мёда, 5 л воды, 400 г изюма, 1 лимон, 1 столовая ложка ржаной муки, 8 г дрожжей.

Для приготовления медового кваса по этому рецепту русской кухни в мёд кладем лимон, нарезанный тонкими кружками, изюм и заливаем 4 л холодной кипячёной воды, в которой размешаны мука и дрожжи. Через сутки подливаем в бочонок 1 л кипяченой воды. Когда лимон и изюм всплывут на поверхность воды, жидкость процеживаем сквозь сито. Разливаем квас по бутылкам, закупориваем, положив в бутылку по 2–3 изюминки и храним в холодном месте. Через 2–3 дня квас готов к употреблению.

Квас русский

Ингредиенты: хлеб ржаной — 1000 г, сахар — 200 г, дрожжи — 50 г, изюм — 50 г, вода — 6 л (5 л для замачивания сухарей и 1 л для разведения дрожжей).

Хлеб нарезать ломтиками и высушить в жарочном шкафу. Сухари раздробить на кусочки и залить кипятком. Через 6–8 часов жидкость отцедить (она должна быть прозрачной, с коричневым оттенком), положить сахар и разведенные дрожжи. Посуду накрыть, спустя 12 часов настой разлить в бутылки, положив в каждую 2–3 изюминки. Бутылки плотно укупорить. Первые сутки держать квас в теплом месте, а затем поставить на холод. Наиболее вкусен квас 4-дневной выдержки.

Квас сухарный

Ингредиенты: 1 кг сухарей нз солодового ржаного хлеба (несоленого), 15 л воды, 600 г сахара, 50 г мяты, 20–30 г изюма.

Сухари залить 15 л крутого кипятка и настаивать в течение 4–5 ч. Настоенное прозрачное сусло осторожно слить в чистую посуду, охладить, добавить сахар, настой мяты, дрожжи и оставить для брожения.

Сброженное сусло разлить в бутылки с одной-двумя изюминками в каждой и, не закупоривая, выдержать при комнатной температуре до тех пор, пока в квасе не станут подниматься пузырьки углекислот.

Бутылки с квасом укупорить пробками, обвязать горлышко проволокой и уложить в ледник. Через 1–2 дня квас готов.

Квас Петровский

Ингредиенты: 800 г ржаных сухарей, 25 г дрожжей, по 100 г сахарного песка, меда, хрена, 4 л воды

Хлеб нарезать ломтиками и подсушить в духовке до образования темно-коричневого цвета. Сухари залить кипятком и дать настояться в тепле 3–4 ч. Сусло (если квас готовится не в настойном чане) процедить через несколько слоев марли, добавить в него сахар, разведенные в стакане сусла дрожжи, мяту, листья смородины и, накрыв посуду тканью, дать квасу настояться в теплом месте 10–12 ч.

Когда сусло хорошо перебродит, его следует вновь процедить и разлить по бутылкам. Перед розливом в бутылки в него добавляют мед и тертый хрен. Бутылки хорошо укупорить и поставить в холодильник. Через 3 суток квас готов.

Квас белый

По 3 кг ржаного дробленого солода, ячменного солода, пшеничной муки, гречневой муки, 1,5 кг ржаной муки, 50 г мяты, 20 г изюма

Хлебные продукты хорошо перемешать, медленно прибавляя крутой кипяток, замешать крутое тесто без комков. Переложить тесто в настойный чан и залить 10–12 л кипятка. Тщательно размешав тесто, добавить в него 3–4 ложки жидких дрожжей, закваски или квасной гущи из старого кваса, сдобрить прокипяченным настоем мяты, накрыть и оставить в теплом месте для сбраживания и осветления.

Хорошо выбродивший и отстоявшийся квас слить с гущи, разлить в бутылки, бросить в каждую несколько изюминок. Бутылки укупорить и хранить в холодном месте в лежачем положении.

Квас северный

На 30 пол-литровых бутылок: 3,2 кг ржаной муки простого помола, 16 кг муки из исландского мха

I вариант.

Ржаную муку и муку из исландского мха замешать с горячей водой в крутое тесто, из которого выпечь хлеб. Хлеб охладить, разломать на куски, которые сложить в настойный чан, залить 25 л крутого кипятка и, накрыв чистой тканью, выдержать в течение 4–6 дней. Настоенный осветленный квас осторожно слить в чистую посуду, разлить в бутылки, закупорить и перенести для хранения в ледник либо в холодильник. Хранить бутылки в лежачем положении.

II вариант.

Не все, конечно, могут заготовить исландский мох, хотя северянам, живущим в сельской местности, это вполне по силам. При отсутствии муки из исландского мха квас можно приготовить из ржаного хлеба. Для этого 5 кг хлеба, 30 г черносмородиновых листьев и 600 г сахарного песка нужно развести в чане 9 л кипятка, смесь накрыть тканью и настаивать в теплом месте в течение 3–4 ч. Охлажденное сусло осторожно слить в чистый бочонок, налить дрожжевую закваску и поставить на 2–3 дня в холодное место.

После закисания квас слить, несколько минут прокипятить, периодически снимая пену, и горячим профильтровать через несколько слоев марли. Охлажденный квас разлить в бутылки, укупорить их пробками с проволокой и поставить в ледник либо в холодильник. Через 7 дней квас готов.

Закваску дрожжей готовят так: теплое квасное сусло или квас смешивают с пшеничной мукой, чтобы получилось негустое тесто. В тесто кладут немного сухих хлебопекарных дрожжей, разведенных в теплой воде. Размешав тесто и дрожжи, дают ему подойти, а затем выкладывают в сусло для брожения.

Квас яблочный (сидр)

Ингредиенты: 4–6 кг измельченных яблок, 750 г—1 кг меда или сахара, 1 ч. ложка молотой корицы, 3–4 л кипяченой воды.

Известно множество вариантов приготовления этого кваса, который был особо популярен в России во второй половине XIX в. и назывался сидр. Родиной сидра считается Франция, что, кстати, подтверждает и само название напитка. Для этого кваса лучше всего использовать кислые лесные или антоновские яблоки.

Разрезать яблоки на части и сложить в чистый полотняный мешок. Мешок завязать и уложить в эмалированный бак (лучше с ложным дном). Придавить яблоки деревянным кружком, на который положить груз. Залить в бак воду с растворенным в ней медом или сахаром. Накрыть бак чистой тканью и оставить в погребе (леднике) для сбраживания на 4–5 недель. Когда квас перебродит, осторожно слить его в чистую посуду, которую оставить для хранения в леднике.

Мезгу снова залить водой с медом или сахаром и через 4–5 недель снова слить сброженный квас в чистую посуду. После третьего сбраживания мезгу выбросить, а квас всех трех сливов смешать и оставить в леднике до тех пор, пока он хорошо не перебродит (обычно 6–9 мес).

Хорошо перебродивший прозрачный яблочный квас разлить в бутылки и, плотно укупорив их, выдержать в леднике еще 3–4 недели. После этого квас (наконец-то) готов.

Яблочный сидр. Упрощенный вариант приготовления

Ингредиенты: 1 кг антоновских яблок, 100 г сахара, 200 г меда, 30 г дрожжей, 1 чайная ложка молотой корицы, 4 л воды

Нарезанные тонкими ломтиками яблоки сложить в эмалированную кастрюлю, залить холодной водой и довести до кипения. Сняв кастрюлю с огня, дать яблокам настояться 2–3 ч. Отвар процедить через марлю, добавить сахар, мед, дрожжи, корицу и, накрыв полотном, оставить в теплом месте для сбраживания. Через 2–3 дня квас снова процедить и разлить в бутылки.

Бутылки плотно укупорить и поставить в холодильник. Дня через 3–4 квас готов.

Квас яблочный с грушами

Продукты для кваса яблочного с грушами: 1 кг сушеныех яблок и груш, 100 г изюма, 100 г сахара.

Для приготовления кваса яблочного с грушами положите в большую бутыль или банку сушеные яблоки и груши, залейте кипятком, добавьте изюм в банку и сахар. Через сутки квас слейте, он готов к употреблению. Яблоки и груши снова залейте кипятком. Получается две порции отличного кваса. Такой квас долго не хранится.

Квас вишневый

Ингредиенты: 4 кг спелой вишни, 300 г сахара, 35–40 г изюма, 8 л воды

Слегка промытые, очищенные от косточек вишни уложить в эмалированную кастрюлю, залить водой в соотношении 1:2 и кипятить до тех пор, пока вода не станет темно-красной. Горячий сок профильтровать через несколько слоев марли, слить его в эмалированную или стеклянную, а лучше всего деревянную емкость, добавить сахар, изюм, накрыть полотном и оставить для сбраживания. Когда сок начнет бродить, его разливают в бутылки, как и яблочный квас.

Квас из черной смородины

Вымытые очищенные ягоды разминают, укладывают в эмалированную посуду и заливают теплым сахарным сиропом 4 л на 1 кг ягод. Для приготовления 1 л сахарного сиропа берут 100–150 г сахара. Размешивают, накрывают марлей, выдерживают 1 сутки при 18–28 °С, после чего фильтруют, разливают в бутылки, добавляя в каждую по 4–5 изюминок. Разливать ягодный квас лучше в бутылки из-под шампанского. Бутылки укупоривают плотно пробками, завязывая шпагатом, и выносят в холодное помещение для выдержки и созревания. Квас выдерживают в холодном месте 1–2 недели.

Ягодный квас можно получить из консервированных ягод. Для этого банку вскрывают, заливают кипяченным, но охлажденным до 60 °С, сахарным сиропом из расчета 200 г сахара на 1 л воды, после чего тщательно размешивают и настаивают сутки. Фильтруют через марлю и вату, разливают в бутылки, добавляя по 4–6 изюмин, и укупоривают.

Квас клюквенный

Ингредиенты: вода — 4 л, клюква — 1 кг, сахар — 400 г, дрожжи — 50 г.

Клюкву перебрать, промыть и протереть через сито. Мезгу залить водой и кипятить 15 минут. Охладив, жидкость отцедить и прокипятить с сахаром. В остывший сироп влить сырой клюквенный сок. Добавив дрожжи, размешать и разлить в бутылки, плотно укупорив их пробками. Квас будет готов через 3 дня.

Квас лимонный

Первый вариант

Ингредиенты: 500 г лимонов, 300 г сахара, 50 г изюма, 20 г дрожжей, 4 л воды

Воду вскипятить и растворить в ней сахар. Раствор охладить до комнатной температуры, добавить сок, выжатый из лимонов, дрожжи, мелко нарезанную цедру от 1–2 лимонов (предварительно ошпаренную кипятком). Смесь оставить в теплом месте для брожения. Далее готовить так, как квас домашний.

Второй вариант

Ингредиенты: 2–3 лимона, 750 г сахара, 250 г изюма, 100 г дрожжей, 1 1/2 ст. ложки муки, 1 ч. ложка риса, 10 л воды.

Лимоны разрезать, удалить зерна и вместе с кожицей положить в чистый деревянный бочонок. Туда же засыпать сахар, 200 г изюма, влить 7 л кипятка. После того как вода остынет, добавить в нее дрожжи, разведенные в двух стаканах теплой воды с мукой. На следующий день влить еще 8 стаканов холодной воды. Как только лимоны и изюм всплывут и появится пена, квас необходимо тут же процедить и разлить в бутылки. В каждую бутылку положить по 2–3 ягоды изюма и несколько зерен риса. Бутылки хорошо укупорить и поставить в погреб. Через 8 дней квас готов.

Квас из клубники

Зрелую мелкоплодную клубнику моют, дают стечь воде, укладывают в эмалированную посуду, заливают водой (700 г на 250 г клубники), нагревают до кипения, затем снимают с огня и выдерживают 10 минут. После этого фильтруют, добавляют 1 ст. ложку меда, 4 ч. ложки сахара, 1 г лимонной кислоты, размешивают, фильтруют вторично и разливают в бутылки толстого стекла. В каждую бутылку кладут по 2–3 изюмины. Бутылки наполняют по плечики, укупоривают пробкой, которую закрепляют на горлышке мягкой проволокой или шпагатом. Затем выносят в холодное место для выдержки и созревания. Квас готов к употреблению через 7-10 дней. Для ускорения процесса созревания квас после разлива и укупорки выдерживают при 25–27 °С, а на 3-й день выносят в холодное место. В этом случае квас готов на четвертый день. Квас можно приготовить и из консервированной клубники.

Квас мятный

Ингредиенты: 10 столовых ложек квасного концентрата, 1/2 стакана мятного сиропа, 4 л воды, 2 чайные ложки бадьяна, 1 1/2 стакана сахара, 6–7 г дрожжей.

Концентрат квасного сусла и сахар развести теплой водой, добавить сироп и бадьян, а затем разведенные в воде дрожжи и выдержать в теплом месте около суток. Квас разлить в бутылки или банки и хранить в холодильнике.

Таким же способом можно приготовить квас с наполнителями из разных сиропов и соков.

СТАРИННЫЕ РЕЦЕПТЫ

Приготовление ржаного и ячменного солода:

Замачивание зерен ржи или ячменя производят в эмалированной невысокой кастрюле большого диаметра.

Замочка ржи продолжается 25–30 часов, а ячменя -50-60 часов, в течение которых через каждые

7—10 часов воду меняют, при этом каждый раз зерно оставляют в кастрюле без воды на 2–3 часа, так как кислород необходим для активизации жизненных процессов зерна. После окончания замочки рожь и ячмень проращивают в той же невысокой кастрюле. Продолжительность проращивания при комнатной температуре для ржи 3–4 суток, ячменя -6—7 суток. В это время зерно периодически сбрызгивают водой, увлажняют и ворошат.

На второй-третий день появляются корешки. К концу проращивания их длина не должна превышать для ржи 3/4 длины зерна, а для ячменя — быть не более чем в 1, 5–2 раза больше.

Свежепроросщенный солод можно хранить не более 2–3 дней.

Квас русский

На 38 пол-литровых бутылок: 1 кг ржаного дробленого солода, 300 г ячменного дробленого солода, 600 г ржаной муки, 130 г ржаных сухарей, 80 г черствого ржаного хлеба, 1 кг белой патоки, 30 г мяты.

Замешать из солода и муки с 3 л горячей воды тесто без комков и, накрыв посуду чистой тряпкой, дать ему настояться в течение 1 ч (для осахаривания).

Выдержанное тесто переложить в огнеупорную посуду (чугун), накрыть крышкой и поставить в горячую печь (духовку) для упаривания. Упаренное тесто тщательно перемешать, отскоблить от стенок посуды, долить кипятком и оставить настаиваться на сутки.

Выложить тесто в настойный чан, залить его 16 л горячей воды, насыпать измельченные сухари и хлеб. Образовавшийся затор хорошо перемешать и оставить на 6—10 ч для настаивания и осветления. Когда гуща осядет, а сусло начнет бродить, осторожно слить сусло в пропаренный и промытый чистый бочонок.

В оставшуюся гущу вторично залить 15 л горячей воды и настаивать в течение 2–3 ч. После этого сусло слить в бочонок для сбраживания. Слитое квасное сусло смешать с настоем мяты, патокой и оставить для сбраживания на сутки. После этого бочонок перенести в ледник.

Когда брожение станет менее интенсивным, в квас добавить белую патоку (1 кг на 30 л кваса), бочонок укупорить деревянной втулкой. Через 3–4 дня квас готов к употреблению. Хранится квас в леднике несколько месяцев, и свойства его от этого почти не ухудшаются. Разлитый в бутылки квас можно хранить в погребе или в холодильнике.

Квас обыкновенный

На 6 кг. ржаной муки положить 400 гр. хорошей пшеничной и 3 кг. 300 гр. солодовой муки; затереть все это горячей водой и поставить в печь до вечера, чтобы упрело; тогда вынуть, и на это количество теста, переложивши его в кадку, налить 5 ведер воды холодной, размешать хорошенько, чтобы не было ни одного комочка, дать отстояться и слить в боченок. Взять 200 гр. пшеничной муки, стакан дрожжей и 3 бут. теплой воды, сбить все вместе, поставить в теплое место, чтобы поднялось; потом взять этот раствор, раз вести тем же квасом, но пожиже и влить в бочонок, поставить на ночь в теплую комнату, потом перенести на холод и разлить в бутылки.

Квас обыкновенный другим способом

Ржаного солоду 3 кг. 280 гр., ржаной муки, крупно смолотой, 3 кг. 280 гр. положить в горшок или чугун, заварить кипятком и хорошенько разбить, чтобы не было комков; тогда поставить солодеть, накрыв чугун; к вечеру, истопив печь, поставить в нее тесто, оставить его в печи до утра; потом выложить его в кадку, развести 5 ведрами холодной воды, положить 3 стак. гречневой муки, разболтать хорошенько, чтобы не было комков, тогда взять 3 столовые ложки муки пшеничной, стакан дрожжей и бутылку теплой воды, разболтать, дать подняться и, слив квас в бочку, влить в нее и эту растворку, дать квасу закиснуть и тогда вынести на ледник.

Квас обыкновенный третьим способом

Взять по 1 гарнцу ржаного мелкого и крупного солоду, ячменного мелкого солоду и 2 гарнца ржаной муки, заварить кипятком, чтобы образовалось густое тесто, которое разложить по корчагам и поставить в русскую печь на ночь, после чего выложить в кадку и разбавить водою не жидко; прибавить свежей или сухой мяты и, прикрыв, оставить на 1 сутки. После этого прибавить 100 гр. дрожжей, 100 гр. ржаной, 100 гр. пшеничной муки и 400 гр. сахару, хорошо размешать и дать стоять 1–2 часа. Потом разболтать этот квас 10 ведрами холодной воды, которую подливают небольшими частями, каждый раз хорошо размешивают и каждый раз кадку хорошо прикрывают, чтобы совершалось брожение. Это количество воды должно прибавляться в продолжение 3 суток, после чего квасу дают стоять еще 1 сутки, в продолжение которых вся гуща сначала подымется наверх, а потом опустится на дно, и квас будет чист. Если по прошествии этого времени квас не приобретет надлежащей кислоты, то дать ему стоять, пока получится надлежащий вкус, после чего разливают или в бутылочки или в бочонки и хранят на льду в погребе.

Квас хлебный красный

По 500 г дробленого ржаного, ячменного и пшеничного солода, 3,2 кг ржаной муки, 300 г пшеничной муки, 1/2 стакана дрожжей, 50 г мяты

Из хлебных продуктов (кроме 50 г пшеничной и 50 г гречневой муки) замешать густое тесто на теплой воде. Заварить тесто кипятком и хорошо размешать до негустой консистенции. В полученное тесто влить ковш воды, переложить тесто в эмалированную посуду и поставить на сутки в истопленную печь (не вынимая углей). Когда тесто упарится, налить в него немного воды и выдержать, пока отмокнет корка. После этого тесто выложить в большую посуду, перемешать, налить 5 л кипятка (при тщательном размешивании) и добавить еще 10 л охлажденной кипяченой воды.

Во взболтанное сусло положить кусок льда и оставить квас для осветления. Закваску (в двух стаканах сусла размешать оставшуюся пшеничную и гречневую муку и добавить 1/2 стакана воды, выдержать в теплом месте, пока не подойдет) добавить в слитое с гущи сусло. В оставшуюся квасную гущу налить 15л теплой воды, хорошо размешать, дать отстояться и светлое сусло слить в тот же бочонок, в который слили предыдущее сусло.

Затем в бочонок добавить дрожжи и поставить его в погреб. Через трое суток квас готов. Хранят его не в бутылках, а в кувшинах с куском пищевого льда.

Квас хлебный белый

4 кг. ржаной муки, 400 гр. солода, 400 гр. гречневой муки смешать, смочить 1 гарнцем летней воды, размешать, обварить 1 гарнцем кипятку; через 1/2 часа влить опять гарнца 2 кипятку и так раза 3–4; когда вольется таким образом ведро кипятку, размешать, дать слегка остынуть, влить с 1/2 гарнца или немного более гущи из-под квасу, накрыть, поставить в довольно теплое место, на другой день развести квас сырой холодной водой, размешать, перенести в холодное место; дать устоятся, употреблять или разлить в бутылки. Из этой пропорции выйдет 5 ведер квасу. когда весь квас выйдет, около гарнца оставшейся на дне гущи оставить для закваски следующего кваса.

Квас суточный

1 кг. 200 гр. черствого в маленьких кусочках хорошо высушенного ржаного хлеба положить в чистую кадку, налить 24 бутылки кипятку, прикрыть плотной скатертью, дать так стоять, пока не сделается теплым; тогда процедить сквозь салфетку, но не выжимать; положить на эту пропорцию 800 гр. хорошей темной патоки, размешать хорошенько, чтобы не оставалось на дне, и влить в эту жидкость 2 столовые ложки дрожжей с примесью 1 ложки пшеничной муки, поставить на 12 часов в теплую комнату, утром процедить и перелить в бутылки, положить в каждую по 2 изюминки и поставить в погреб; через два дня можно употреблять.

Квас суточный другим способом

6 кг. 400 гр. кусков ржаного сушеного оставшегося хлеба по ложить в кадку, влить 4 ведра кипятку, покрыть чистой скатертью, дать простоять 8 часов. Потом слить чистый квас в другую кадку, положить 1.5 стакана хороших дрожжей, 1 кг. 400 гр. сахарного песку и 1 лимон, нарезанный ломтиками, без зерен. Дать простоять еще 8 часов, потом разлить в бутылки; процеживая сквозь кисею, кладя по изюминке, закупорить плотно, поставить в кухну, где и держать, пока не начнется брожение, т. е. около 8-10 часов.

Кислые щи

Взять муки крупичатой 4 кг. 800 гр., гречневой 4 кг., солоду пшеничного 2 горсти, мякиша ржаного хлеба, высушенного без корок и истолченного, 4 кг. 800 гр., все смешать, заварить 10 ведрами кипятку и развести холодной водой до желаемой густоты. Когда устоится, слить в другую кадку, положить 400 гр. изюму, 5 пучков мяты и заквасить гущей из под кваса (как изюм, так и мята должны быть завязаны в холщевый мешочек). Когда скиснет, разлить в бутылки, изюм вынуть из мешочка и разложить по бутылкам (по 1–3 штуки), куда разлить и щи, хорошо закупорить и обвязать веревкой.